



OSŁONKI KOLAGENOWE TRADYCYJNE I JADALNE





O NAS

FABIOS S.A. jest producentem osłonek białkowych w różnych typach, kalibrach i kolorach. Co miesiąc nasze produkty trafiają do krajów należących do Unii Europejskiej, a także do krajów Europy Wschodniej, Azji, Ameryk i Australii. Nowe rozwiązania, nowe produkty pozwalają nam być konkurencyjnymi na światowym rynku. A wszystko zaczęło się w 1973 roku...



O NAS

Fcase to firma powstała z myślą o stworzeniu nowoczesnych osłonek jadalnych. Punktem wyjścia do prac nad technologią produkcji osłonek były nowoczesne i w pełni zautomatyzowane procesy produkcji kiełbas, a celem stworzenie osłonek o wysokiej jakości, gwarantujących użytkownikom efektywną produkcję i satysfakcję z gotowego wyrobu.



**NAJWYŻSZE NORMY
JAKOŚCIOWE I ŚRODOWISKOWE
SPRAWDZENI DOSTAWCY
CIĄGŁY ROZWÓJ
JAKOŚĆ I EFEKTYWNOŚĆ**





Opis produktu

O słonki tradycyjne FABIOS to najpopularniejszy typ osłonek. Osłonki te oferowane są w sprzedaży od samego początku istnienia firmy, czyli już od 50 lat. Osłonki tradycyjne są wytrzymałe i elastyczne, tym samym bardzo proste i wydajne w użyciu. Osłonki tradycyjne to opakowanie do kiełbas, które pozwala wyeksponować atrakcyjny wygląd wędlin i zachęcić konsumentów do zakupu.

Zastosowanie

- osłonki tradycyjne przeznaczone do kiełbas średnio i gruborozdrobnionych
- przeznaczone do produkcji cienkich i grubych kiełbas;
- przeznaczone do wyrobów parzonych, wędzonych i parzono-wędzonych.

Zalety

- nadają wyrobom naturalny, apetyczny wygląd;
- pozwalają na uzyskanie wspaniałego koloru wędzenia;
- są przepuszczalne dla dymu i pary wodnej;
- wydajne w procesie produkcji;
- wytrzymałe przy napełnianiu i klipsowaniu.

Typy osłonek

- osłonki tradycyjne standardowe
- osłonki w wersji easy-peel

Prosimy o kontakt z naszym Partnerem lub z Działem Sprzedaży FABIOS celem dobrania odpowiedniego typu osłonek do danego produktu.

Dostępne kalibry

ø22, ø26, ø28, ø32, ø35, ø38, ø40, ø45, ø50, ø55, ø60, ø65, ø70, ø75, ø80, ø90, ø100, ø105, ø110, ø115, ø120.

Sposób konfekcjonowania





OSŁONKI DO KIEŁBAS SUROWYCH

Opis produktu

Oślonki FABIOS to także idealne opakowanie do kiełbas surowych, które pozwala wyeksponować atrakcyjny i naturalny wygląd wędlin i zachęcić konsumentów do zakupu. Oślonki te są wytrzymałe i elastyczne, sprzyjają równomiernemu wzrostowi pożądanej pleśni, obsychają równomiernie z farszem i zapewniają szybki proces dojrzewania.

Zastosowanie

- przeznaczone do produkcji kiełbas surowych, trwałych, dojrzewających i pokrytych pleśnią;
- możliwość stosowania tradycyjnych i nowoczesnych metod produkcji.

Zalety

- sprzyjają równomiernemu wzrostowi pożądanej pleśni;
- zapewniają szybki proces dojrzewania;
- nadają wyrobom naturalny i trwały kolor po wędzeniu;
- obsychają równomiernie z farszem;
- wytrzymują duże ciśnienie nadziewania.

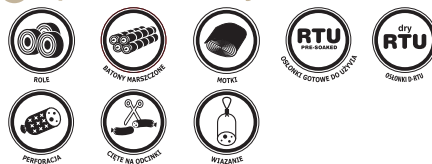
Typy osłonek

- osłonka przeznaczona do ogólnego zastosowania przy produkcji wędlin surowych i trwałych;
- osłonka o podwyższonej wytrzymałości na ciśnienie nadziewania, wykorzystywana do produkcji wędlin typu loin (z dużymi kawałkami mięsa).

Dostępne kalibry

Ø30, Ø32, Ø33, Ø35, Ø36, Ø37, Ø38, Ø40, Ø43, Ø45, Ø50, Ø55, Ø58, Ø60, Ø63, Ø65, Ø67, Ø70, Ø75, Ø80, Ø85, Ø90, Ø95, Ø100, Ø105, Ø110, Ø115, Ø120.

Sposób konfekcjonowania





Opis produktu

Osłonki wiankowe **FABIOS** to połączenie tradycyjnych właściwości jelit naturalnych z nowoczesnymi rozwiązaniami technologicznymi. Dzięki osłonkom wiankowym producenci mogą poszerzyć swoje portfolio produktów, a konsumenci otrzymują kielbasy o atrakcyjnym i naturalnym wyglądzie.

Zastosowanie

- przeznaczone do produkcji wyrobów, dla których kształt podobny do wyrobów uzyskanych w jelitach naturalnych jest bardzo istotny.

Zalety

- zapewniają okrągły kształt i apetyczny wygląd;
- imitują jelita naturalne;
- nadają wyrobom naturalny i trwały kolor po wędzeniu;
- obsychają w sposób naturalny z farszem;
- przepuszczalne dla dymu i pary wodnej;
- wytrzymałe podczas napełniania i klipsowania;
- gwarantują sprawny i efektywny przebieg procesu technologicznego.

Typy osłonek

- do wyrobów parzonych i wędzonych;
- do wyrobów surowych i trwałych.

Dostępne kalibry

ø30, ø32, ø33, ø35, ø38, ø40, ø43, ø45, ø47, ø50, ø52.

Sposób konfekcjonowania





JADALNE OSŁONKI KOLAGENOWE

Opis produktu

Produkt dla najbardziej wymagających. Osłonki kolagenowe jadalne to idealne opakowanie dla kiełbasek spożywanych wraz z osłonką. Dzięki pełnej kontroli surowca, osłonki jadalne w pełni gwarantują bezpieczeństwo wyrobów wędliniarskich. Stały kaliber zapewnia producentom łatwość i szybkość produkcji, a konsumentom gwarantuje powtarzalność produktu.

Zastosowanie

- przeznaczone do produkcji cienkich kiełbasek i przekąsek spożywanych wraz z osłonką;
- możliwość stosowania na ręcznych i automatycznych nadziewarkach.

Zalety

- stabilny kaliber połączony z wytrzymałością;
- produkowane z naturalnego surowca;
- gwarantują powtarzalny wygląd i wagę wyrobów mięsnych;
- idealne do automatycznych nadziewarek;
- łatwe w przechowywaniu;
- generują oszczędności dla producentów.

Rodzaje końców



M00

otwarty koniec



MZ4

zamknięty koniec
- supełek



MZ5

zamknięty koniec
- skręcenie



Typy osłonek

osłonka prosta - prosta osłonka jadalna przeznaczona do produktów parzonych, wędzonych, suszonych lub kiełbasek poddawanych grillowaniu;

osłonka wiankowa - wiankowa osłonka jadalna przeznaczona do wyrobów, dla których kształt podobny do wyrobów uzyskanych w jelitach naturalnych jest bardzo istotny; osłonka przeznaczona do produktów parzonych, wędzonych, suszonych lub kiełbasek poddawanych grillowaniu;

Prosimy o kontakt z naszym Partnerem lub z Działem Sprzedaży FABIOS celem dobrania odpowiedniego typu osłonki do danego produktu.





Kolory osłonek jadalnych



CNA NATURALNY



CSO KARMELOWY



CS1 JASNY KARMEŁ



CS2 ŚREDNI KARMEŁ



C01 MORELOWY



C02 CEBULOWY



C03 MAHONIOWY



C08 ŁOSOSIOWY



C15 CZARNY



C16 BURSZTYNOWY



C18 JASNY ŁOSOŚ



C20 CIEMNY BURSZTYN



C21 BRZOSKWINIOWY



C24 JASNY ORZECH

Inne kolory dostępne na indywidualne zamówienie.

Dostępne kalibry

- osłonki proste: \varnothing 15-45 mm
- osłonki wiankowe: \varnothing 28-45 mm

Kaliber gotowego produktu zależy od zastosowanego farszu mięsnego oraz obróbki termicznej.

EasyBite

Jadalna osłonka kolagenowa EasyBite to doskonały wybór dla produktów, które poddawane są wysoko wydajnemu procesowi produkcji.

EasyBite EBP to osłonka poddawana obróbce termicznej w zakładzie mięsnym. Doskonała do kiełbasek suszonych, parzonych i parzono-wędzonych.

Zwiększona elastyczność osłonki pozwala również na zastosowanie jej w wyrobach smażonych w głębokim oleju, na patelni lub grillu.

EasyBite EBF to osłonka dedykowana dla produktów surowych dojrzewających lub produktów surowych poddawanych smażeniu.

Doskonała zgrzyzalność produktów EBP i EBF zapewnia najwyższy komfort podczas konsumpcji, trafiając w gusta każdej grupy konsumenckiej.





JADALNA FOLIA KOLAGENOWA

Opis produktu

Folia kolagenowa i rękaw foliowy to doskonałe uzupełnienie produktów parzonych i wędzonych. Zapewniają one apetyczny wygląd produktu finalnego, stanowiąc jednocześnie naturalne i ekologiczne opakowanie. Folia i rękaw kolagenowy obecne są w asortymencie FABIOS od 1995 roku.

Zastosowanie

- do produkcji produktów parzonych oraz wędzonych i parzonych;
- pod siatkę do wędlin;
- do produktów ukształtowanych w formach.

Zalety

- produkt jadalny;
- doskonale spaja się z mięsem, dzięki czemu pozwala na szybkie usuwanie siatki z produktu bez uszkodzenia wyrobu gotowego;
- równomiernie się wędzi;
- nadaje połysk wyrobom, który jest lubiany przez konsumentów;
- zmniejsza straty i ogranicza utratę wagi produktu;
- rękaw foliowy współpracuje z aplikatorem, co umożliwia ciągłą produkcję;
- wysoką wydajność produkcji można uzyskać przy użyciu aplikatora podającego jednocześnie rękaw i siatkę oraz współpracującego z klipsownicą.

Typy folii

folia kolagenowa

- cienka folia z delikatnego materiału kolagenowego nawinięta na rolę;

rękaw kolagenowy

- delikatna folia kolagenowa o kształcie osłonki.

Dostępne kalibry

folia kolagenowa:

ø400, ø480, ø570;

rękaw kolagenowy:

ø60, ø70, ø85, ø126, ø136, ø156, ø186.

Sposób konfekcjonowania





Ostonki: tradycyjne, wiankowe i do kiebas surowych.



CNA NATURALNY



CS0 KARMELOWY



C02 CEBULOWY



C03 MAHONIEWSKI



C04 MALINOWY



C05 KORALOWY



C06 CZERWONO-ŁOSOSIOWY



C07 CIEMNY KARMEŁ



C08 ŁOSOSIOWY



C10 CIEMNY MAHOŃ



C11 NEONOWA CZERWIEŃ



C12 ŻURAWINOWY

Folia kolagenowa



CNA NATURALNY



CS0 KARMELOWY



C02 CEBULOWY



KONFEKCJONOWANIE OSŁONEK FABIOS

Role

To tradycyjny sposób konfekcjonowania osłonek. Ilość metrów na rolce może zostać dobrana indywidualnie do potrzeb każdego klienta.



Motkowanie

Osłonka może być nawinięta w formie spłaszczonego motka. Wielkość motka, a tym samym ilość metrów w motku, jest sprawą indywidualną i zależy wyłącznie od życzenia klienta.



Marszczenie osłonki

Proces marszczenia polega na regularnym pofałdowaniu osłonki i ściśnięciu jej w baton. Zmarszczona osłonka pozwala na uniknięcie kłopotliwego i czasochłonnego ręcznego naciągania osłonki na lejek nadziewarki.



Osłonki łatwozdejmowalne

Osłonki easy-peel to zmodyfikowana funkcjonalność tradycyjnych osłonek. Dzięki zmniejszonej przyczepności, osłonka łatwo odchodzi od wyrobu gotowego. Osłonki przeznaczone do produktów plasterkowych.



Perforowanie

Zabieg ten polega na wykonaniu siatki małych otworów. Celem zabiegu jest usunięcie zgromadzonego powietrza lub płynu z przestrzeni między farszem a osłonką oraz migracja składników do wnętrza produktu.



Osłonki gotowe do użycia

Osłonki RTU pozwalają na wyeliminowanie z procesu produkcji kłopotliwego namaczania osłonki. Osłonki FABIOS RTU zostały przygotowane z myślą o zakładach, które w maksymalny sposób chcą usprawnić pracę, podnosząc wydajność produkcji, przy jednoczesnym zachowaniu tejsamej jakości produktów.



Cięte na odcinki

Każda osłonka może zostać pocięta na odcinki o wymaganej długości. Osłonka w odcinkach może zostać związana lub zaklipsowana. Krótkie odcinki pozwalają na namoczenie i zużycie tylko potrzebnej ilości osłonki.



Wiązanie

Osłonki wiązane to połączenie osłonek i tradycyjnej pętelki. Pętelka jest wytrzymała i gwarantuje większą wytrzymałość przy nadziewaniu niż wiązanie ręczne.



Arkusze

Folia kolagenowa może zostać pocięta w odcinki o ustalonej długości. Arkusze folii pozwalają na wyjęcie z opakowania tylko potrzebnej ilości. Wielkość arkuszy jest sprawą indywidualną i zależy wyłącznie od życzenia klienta.



Nadruk

Do wykonania nadruków na osłonkach FG zaleca się stosować farby na bazie rozpuszczalników organicznych. W czasie wykonywania nadruku należy dostosować się do wymagań FABIOS i producenta farb.



Osłonki D-RTU

Osłonki D-RTU posiadają takie same cechy jak tradycyjne RTU. Brak siatki iklipsa oraz ograniczona ilość płynu nawilżającego, pozwala na ograniczenie odpadów produkcyjnych i zwiększa bezpieczeństwo produkcji.



Dla niektórych produktów część sposobów konfekcjonowania może być niedostępna. Szczegółowe informacje dostępne są w FABIOS S.A. i u naszych Partnerów.

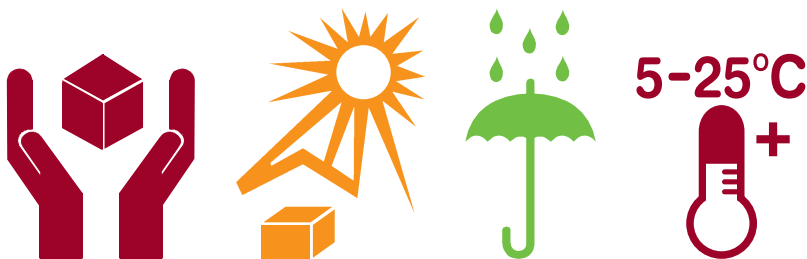


Transport

- produkty FABIOS zaleca się transportować na paletach;
- samochód dostawczy powinien spełniać wszystkie wymogi sanitarne;
- nie jest dopuszczalny przewóz osłonek transportem zanieczyszczonym lub mokrym;
- nie powinno się transportować osłonek z produktami o ostrych krawędziach mogących uszkodzić karton i jego zawartość;
- w okresie letnim konieczne jest zwrócenie szczególnej uwagi na temperaturę panującą wewnątrz środka transportu;
- nie jest dopuszczalny przewóz osłonki z wyrobami niebezpiecznymi i materiałami mogącymi mieć wpływ na właściwości produktu (np. z metalami, chemią).

Przechowywanie

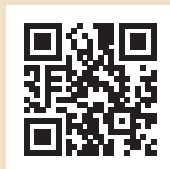
- produkty FABIOS powinny być przechowywane w swoich oryginalnych opakowaniach;
- miejsce przechowywania osłonki powinno być zamknięte, czyste, suche i chłodne;
- miejsce przechowywania osłonki powinno być chronione przed światłem słonecznym, zabezpieczone przed insektami i gryzoniami;
- zalecana temperatura wewnątrz pomieszczenia przechowywania produktu: 5°C–25°C;
- wilgotność powietrza nie powinna przekraczać 80%;
- warunki sanitarne w pomieszczeniu składowania osłonek powinny być zgodne z normami obowiązującymi w przemyśle mięsnym;
- zaleca się rozpakowywanie osłonki bezpośrednio przed użyciem i unikanie kontaktu z wilgocią i wodą.



Wszelkie prawa zastrzeżone. Informacje zawarte w niniejszym katalogu nie stanowią części żadnej oferty ani umowy. Dołożono wszelkich starań, aby zawarte informacje były dokładne i wiarygodne. Informacje mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Wydanie 5, sierpień 2023



FABIOS S.A.
Białka 556
34-220 Maków Podhalański
Polska
fabios@fabios.com.pl



www.fabios.com.pl

www.fcase.pl



Fcase Spółka z o.o. S.K.A.
Jawornik 360
32-400 Myślenice
Polska
fcase@fcase.pl